REVUE DE VITICULTURE

NOUVEAU CULTIVATEUR A RESSORTS POUR LA CULTURE INTENSIVE DE LA VIGNE

On a déjà beaucoup écrit sur les avantages des façons superficielles répétées dans la culture de la vigne ; le sujet est toujours d'actualité, surtout dans la crise actuelle.

Seule, une culture intensive paie le viticulteur. Il va à la ruine celui qui n'obtient pas de ses vignes une grosse production. Pour l'obtenir, il faut que soient attribuées à la vigne seule toutes les réserves nutritives du sol. On ne doit jamais voir une herbe, jamais on ne doit laisser le sol se tasser et former croûte, si l'on veut obtenir le maximum de rendement à l'hectare.

Avec une terre parfaitement et constamment ameublie, à la moindre pluie, l'eau pénètre dans le sol, elle est entièrement absorbée, il ne s'en perd jamais une goutte. La vigne ne souffre plus de la sécheresse, ou bien elle résiste infiniment mieux. Cette eau est comme emmagasinée jusqu'au moment où la plante en a besoin.

De plus, les façons incessamment répétées influencent heureusement le travail des micro-organismes et intensifient leur activité. Elles facilitent l'action des ferments nitrificateurs, grâce à l'eau emmagasinée dans le sol. Elles fixent l'azote de l'air atmosphérique qui s'accumule surtout dans les parties éclairées du sol.

Elles influencent indirectement le sous-sol pour favoriser le développement du système radiculaire. Enfin, elles évitent le grillage.

Ces avantages qu'on ne saurait trop vulgariser étaient depuis longtemps connus et mis à profit par plus d'un avisé praticien. Ils ont été exposés avec autorité, il y a quelques années déjà, par le distingué président de l'Office agricole départemental du Gard, M. E. Maroger, dans son ouvrage « La Goutte d'eau ».

Depuis l'apparition de ce bon livre, les façons répétées sont encore davantage à l'ordre du jour, comme aussi les perfectionnements appropriés n'ont pas cessé d'être apportés, plus ou moins heureux, dans la construction des instruments de culture.

*
* *

Parmi ces perfectionnements, il en est un qui mérite d'être signalé, croyons-nous, aux intéressés, quelque connu qu'il puisse être, déjà, de bon nombre d'entre eux.

La maison Vernette a mis à la vente, il y a déjà un an, un nouveau cultivateur

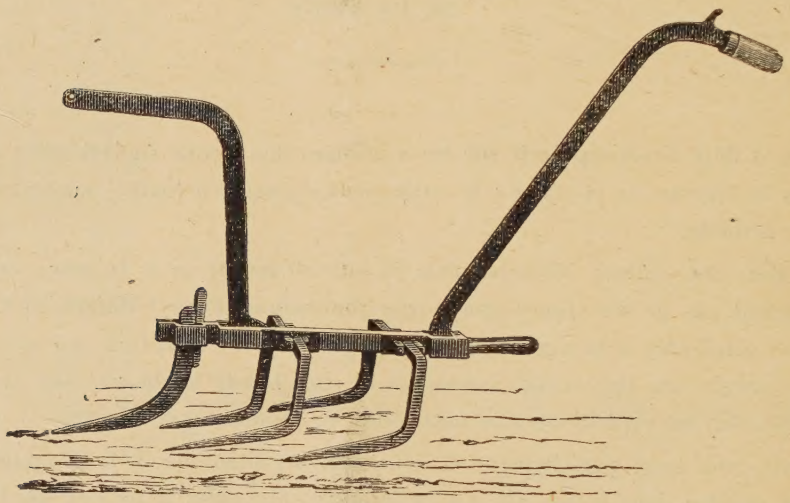


Fig. 1. — Scarificateur Vernette dit Gratteuse à cinq crocs, s'attelant avec traits.

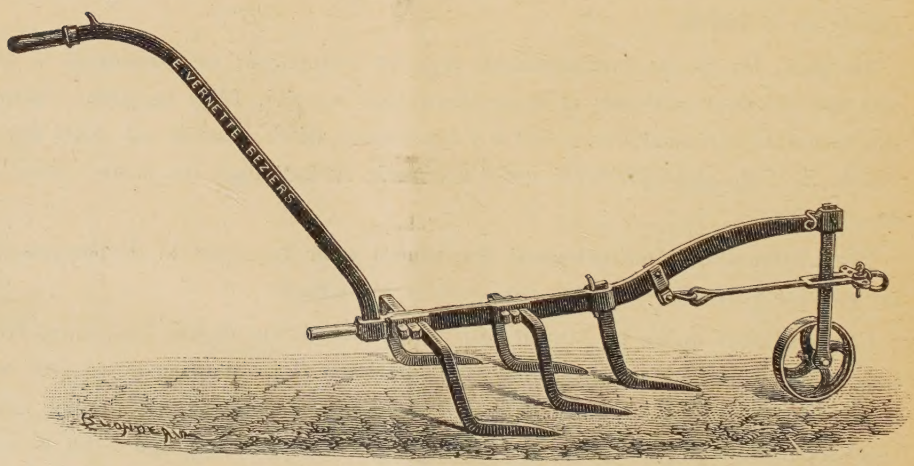


Fig. 2. — Scarificateur Vernette dit Gratteuse à cinq crocs, s'attelant avec traits.

à ressorts dont le succès s'est affirmé dès le premier jour et va grandissant à mesure qu'on le connaît davantage.

C'est à dessein que nous parlons de perfectionnements plutôt que de création. Le nouvel instrument, en effet, n'a de nouveau que ses parties travaillantes, les lames ou socs et les ressorts qui constituent le Cultivateur proprement dit (1). Lames et ressorts sont portés par des tiges horizontales, de section carrée, s'ajustant sur le corps forgé du scarificateur « Vernette » dit Gratteuse à cinq crocs, bien connu, en usage depuis fort longtemps dans tous nos vignobles méridionaux, et répandu tant à l'étranger qu'en France, partout où l'on cultive la vigne.

Les deux gravures ci-dessus n° 1 et n° 2 montrent cette Gratteuse dans ces deux formes habituelles qui diffèrent selon qu'on l'attelle avec le brancard rigide ou bien avec traits et palonnier.

L'instrument est composé de l'âge et du mancheron, du corps forgé et des cinq pointes ou crocs. Celle de devant est fixée au moyen d'un coin, les quatre autres, également assujetties au moyen d'un coin, peuvent être écartées et rapprochées à volonté selon la nature du travail à exécuter et la largeur des plantations.

Dans les terres très fortes, durcissant vite, et prenant la consistance de la brique, le travail de la charrue vigneronne devient impossible.

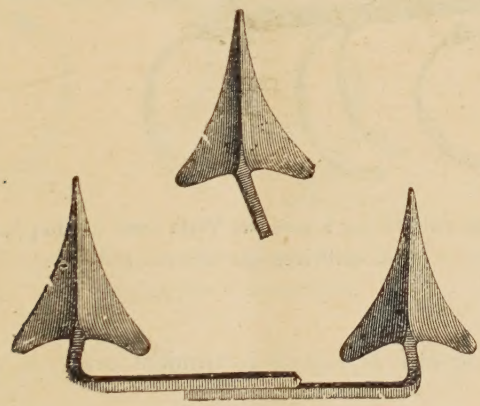


Fig. 3. — Pièces de rechange ou lames bineuses s'adaptant à la gratteuse pour la transformer en bineuse.

Une fois prises, ces terres sont impénétrables. Gratteusées au moment opportun, c'est-à-dire pendant le court espace de temps où elles ne sont plus détrempées, mais déjà ressuyées et non encore prises ou « clavées », selon

(1) Etabli sur les indication et pour l'usage de M. Pierre Viala, membre de l'Institut, propriétaire-viticulteur à Cournonterral (Hérault).

l'expression connue de nos paysans, le travail ultérieur de la vigneronne est rendu possible. Il se fait dans d'excellentes conditions. On ne soulève plus de mottes. L'ameublissement procuré par le labour à la Charrue Vigneronne est parfait, tandis que les mottes sont énormes dans les terres non gratteusées.

Cette façon préalable de la Gratteuse se fait rapidement, parce qu'on ne passe qu'une fois dans chaque rangée, ou qu'on ne fait qu'un seul va-et-vient dans les plantations un peu larges, tandis qu'il faut donner cinq ou six raies par rangée avec la Charrue Vigneronne.

Pour mémoire seulement, nous rappelons ici que la Gratteuse se transforme en Bineuse destinée à couper les herbes au moyen d'un jeu de lames appropriées (fig. 3).

C'est cette même Gratteuse que le constructeur a eu l'heureuse idée de transformer en cultivateur.

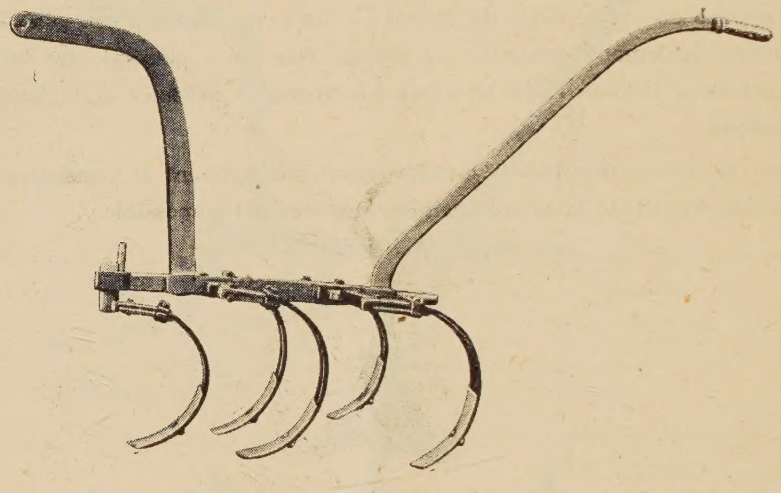


Fig. 4. — **Nouveau cultivateur à ressorts Viala armé de cinq lames rectangulaires dites cuillières ajustées sur ressorts.**

La figure n° 4 montre le nouvel instrument armé de cinq socs rectangulaires.

Comme il est facile de s'en rendre compte, l'âge, le mancheron et le corps horizontal sont exactement ceux de l'ancienne Gratteuse sans changement aucun.

Les cinq socs sont portés par des ressorts en excellent acier siliceux, et les ressorts sont ajustés eux-mêmes sur cinq tiges en acier carré, qui coulissent dans leur logement de la même manière que les tiges de même section dont sont formés les crocs de la Gratteuse.

L'écartement des socs du cultivateur est donc réglable comme dans la Grat-

teuse, et le parallélisme des socs est maintenu quel que soit leur écartement.

L'assujettissement des tiges dans leur logement se fait d'une manière tout aussi simple au moyen d'un coin : procédé facile, rustique, apprécié du vigneron, qui n'aime pas, et avec raison du reste, les mécanismes compliqués avec articulations fragiles, et de réparation impossible, du moins avec les moyens dont dispose une forge de campagne.

Un autre avantage fort apprécié des viticulteurs consiste en ce que les anciennes Gratteuses Vernette peuvent utiliser les pièces travaillantes du Cultivateur « Viala » nouvellement créé et cela en les prenant telles quelles, sans adaptation spéciale. Sa création répondait à un besoin, si l'on en juge par les nombreuses demandes faites.

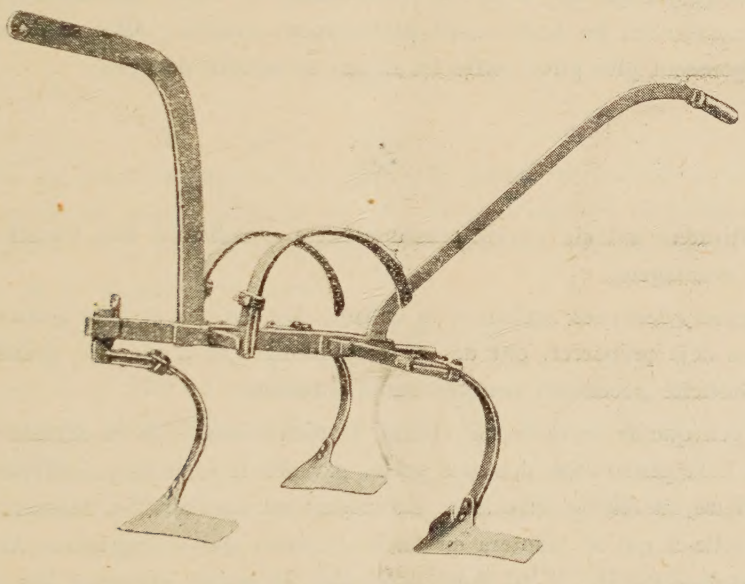


Fig. 5. — Nouveau cultivateur à ressorts Viala armé de cinq lames triangulaires dits queues d'hirondelles.

La figure n° 5 montre le Cultivateur « Viala » armé de trois socs triangulaires, au lieu de cinq socs rectangulaires.

Les deux socs rectangulaires du milieu sont tournés en l'air comme le montre la figure, ou bien ils sont enlevés purement et simplement, quand on veut se servir des queues d'hirondelle.

Les lames triangulaires, désignées sous cette expression, ont une largeur de trente centimètres à peu près, et il suffit de trois lames pour obtenir un travail complet dans toute la largeur utile que prend l'instrument (quatre-vingt-dix centimètres).

Les lames rectangulaires dites « cuillers » ont seulement soixante à soixante-

cinq millimètres de largeur, et le travail complet est obtenu avec le jeu de cinq lames.

Ces lames rectangulaires donnent un parfait ameublissement du sol.

Après le passage de l'outil, la terre est émiettée, fortement soulevée, et une pénétration de sept ou huit centimètres seulement produit un foisonnement tel que l'épaisseur de terre ameublie mesure vingt à trente centimètres. Les laboureurs disent que derrière lui, le Cultivateur laisse « un édredon ». Nous avons entendu de nos propres oreilles cette expression pittoresque, mais vraie.

Les trois lames triangulaires donnent un parfait sarclage des herbes. L'ameublissement n'est plus tout à fait le même qu'avec les cinq lames rectangulaires, mais il est suffisant.

Et avec le terrage bien réglé, et l'écartement des lames également bien approprié au terrain, les herbes sont parfaitement coupées ; elles se dessèchent, et ne repoussent plus guère entre les façons se suivant de près.

***

Le Cultivateur « Viala » n'est plus une herse canadienne. Son travail est autrement avantageux.

Ces herses, destinées surtout à la culture des céréales et à la pulvérisation des terres déjà préparées, ont des ressorts allongés et d'une très grande élasticité, élasticité nécessaire pour le but à atteindre.

Pour peu que la terre forme croûte, le durcissement de la surface du sol s'oppose à la pénétration des socs portés par des ressorts trop élastiques. Une dent pénètre, et elle pénètre trop. La voisine est en l'air. Un moment après, ce sera celle-ci qui se plantera en terre et l'autre qui s'y refusera. Avec une trop grande élasticité, il est donc nécessaire de passer plusieurs fois dans la même rangée, sur le même travail, avant d'avoir rompu effectivement cette croûte, et par conséquent avant d'avoir obtenu la profondeur de travail uniforme de six à dix centimètres que comporte la culture superficielle.

De plus, ce trop d'élasticité des ressorts enlève à l'instrument toute stabilité, pour peu que les terres durcissent. Le laboureur a beaucoup de mal à le maintenir en bonne direction et il évite difficilement d'accrocher à tout instant quelque cep.

Enfin, une élasticité exagérée rend encore difficile, et, dans certains terrains, tout à fait impossible, le réglage de l'outil en profondeur.

Les socs pénètrent non plus comme on veut, mais comme ils peuvent, ici trop, là trop peu. On ne fait plus de la culture superficielle. On va déranger les radicelles à une profondeur où il faut éviter de descendre au printemps et en été ; et à côté l'on n'a même pas rompu la croûte.

Tel n'est pas le cas avec le nouveau Cultivateur « Viala ».

Les ressorts en ont été bien étudiés. Leur élasticité en a été calculée pour une adaptation exacte au travail qu'on leur demande, travail fort spécial et en terres à vignes très spéciales aussi, situées en des régions peu arrosées et plus ou moins sujettes à la sécheresse.

Dans le modèle de cette année 1925, les ressorts sont faits de deux lames superposées, minces l'une et l'autre, mais leur juxtaposition donne à l'ensemble du ressort une bonne raideur tout en laissant l'élasticité convenable pour obtenir les vibrations voulues.

La double lame constitue un perfectionnement sérieux sur la lame unique et plus épaisse qui avait été d'abord adoptée pour le premier modèle de 1924.

***

La mise au point de cet excellent outil nous paraît ne rien laisser à désirer, ni théoriquement ni pratiquement. Il a été suivi du reste de très près dans les divers centres, et en terres de toute nature, par le constructeur, pendant toute la durée de la dernière campagne.

Il réunit à un haut degré les qualités suivantes :

1° *Stabilité.* — Elle est absolue. L'instrument est tout aussi stable en terre que la charrue vigneronne, la gratteuse, ou tout autre instrument vigneron bien construit.

2° *Régularité de la profondeur.* — Elle est obtenue avec toute la précision qu'on puisse souhaiter.

Les cinq socs rectangulaires, comme aussi les trois socs triangulaires, pénètrent chacun également, ne s'enfonçant pas l'un plus profondément que l'autre ; et l'ensemble de l'outil nage entre deux terres, exactement à la profondeur bien déterminée pour laquelle on a réglé le terrage.

Cette profondeur est obtenue du premier coup, même en terres fortes et quelque peu durcies. On n'a jamais à faire plusieurs va-et-vient dans la même rangée ; dès le premier passage, la profondeur est réalisée et le travail est parfaitement uniforme.

3° *Traction.* — L'effort de traction nécessaire pour actionner l'outil est très réduit. On reproche généralement aux instruments de ce genre de crever les chevaux, ou bien de nécessiter deux bêtes au lieu d'une seule.

Et c'était là une des causes principales du peu de succès qu'ils avaient auprès des praticiens.

Le Cultivateur « Viala » ne demande pas plus de traction que la vigneronne Vernette. Un cheval moyen l'actionne sans fatigue.

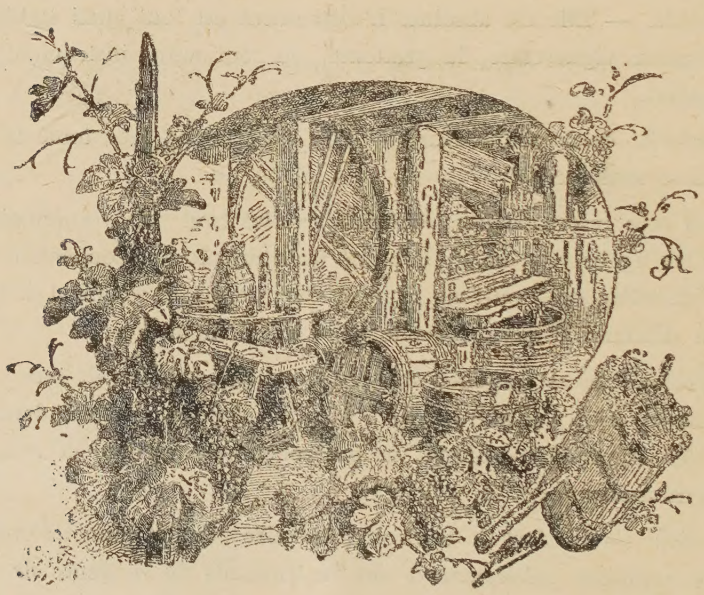
4° *Pénétration.* — Il est d'une pénétration si aisée qu'on peut l'utiliser, et qu'on l'utilise effectivement dans certains vignobles, même pour les premières façons quand il s'agit, après les vendanges, de soulever les terres depuis assez longtemps tassées.

On en fait ainsi le seul et unique instrument de culture de la vigne. Nous avouons cependant que les labours d'hiver, à la Charrue Vigneronne, ne nous paraissent pas devoir être abandonnés, bien au contraire, du moins en général.

5° Enfin nous constatons, dans le nouveau Cultivateur, qu'il est *d'une extrême simplicité*, d'une légèreté remarquable, et d'une solidité à toute épreuve. Le premier venu le conduit. Rien à changer dans le mode d'attelage habituel. On se sert soit du brancard, soit du harnais vigneron, selon les habitudes du pays.

6° Inutile d'ajouter que *la construction en est soignée et les aciers de qualité irréprochable*, comme c'est le cas de tous les instruments de même provenance.

E. V.



LA COUR DE CASSATION SE PRONONCE SUR LE DROIT A L'APPELLATION « CHAMPAGNE »

L'application, par l'autorité judiciaire, de la loi du 6 mai 1919 va-t-elle apporter, en Champagne, l'apaisement définitif dans les esprits ? On doit le souhaiter ardemment pour l'avenir d'un vignoble que l'univers nous envie. On est en droit de l'espérer de la sagesse des viticulteurs et des négociants de cette belle région.

On se souvient que la délimitation administrative de 1908 avait refusé le droit à l'appellation « Champagne » à tous les vins du département de l'Aube, qui faisait partie, pour sa presque totalité, de l'ancienne province de Champagne. Les protestations des vignerons de l'Aube contre cette décision furent véhémentes et provoquèrent des réactions non moins vives dans la Marne. Les passions grondaient dans tout le vignoble. Du « drame économique » qui s'y déroulait, la guerre civile allait-elle jaillir ? Telle était la question angoissante que l'on était invinciblement amené à se poser. La création artificielle d'une « Champagne 2e zone » par décret du 7 juin 1911 ne pouvait être une solution et l'on comprit du reste immédiatement qu'elle n'en serait pas une.

Telle était la situation redoutable que les tribunaux allaient avoir pour mission de dénouer, le législateur leur ayant restitué, par la loi du 6 mai 1919, le pouvoir souverain de statuer sur ce droit de propriété que constitue le droit aux appellations d'origine. Afin de rendre plus facile la défense en justice des droits des producteurs intéressés, une déclaration d'appellation d'origine avait été, en même temps, exigée de tous ceux qui revendiqueraient, pour leurs produits, une telle appellation. Afin de hâter la solution de la crise qui régnait en Champagne, une prescription d'un an, extinctive du droit de contestation et ayant pour point de départ la publication des déclarations d'appellations d'origine, avait été instituée.

Cette prescription a joué au profit des communes de Citry, Méry, Nanteuil, Sancy et Sainte-Aulde, en Seine-et-Marne ; de Lignol-le-Château, Mussy-sur-Seine, Plaines-Saint-Ange et Saint-Usage, dans l'Aube ; d'Arrigny, Arzillières, Chantecoq, Ecollement, Giffaumont et Nuisementaux-Bois, dans la Marne.

L'appellation « Champagne » avait, en outre, été reconnue aux vins des communes de Bragelogne et de Vitry-le-Croisé par deux jugements devenus définitifs du Tribunal de Bar-sur-Seine. La question est restée en suspens jusqu'à ces derniers jours en ce qui concerne la plus grande partie du département de l'Aube. C'est qu'on était allé jusqu'à la Cour de Cassation, à laquelle la loi du 6 mai 1919, dans son article 6, donne compétence pour apprécier les usages sur lesquels peut être fondé, en vertu de l'article 1er, le droit à une appellation d'origine.

L'affaire se présentait ainsi. « Notre vin, disaient les Aubois, est du Champagne, puisqu'il est récolté dans l'ancienne province de ce nom. Son origine lui confère donc incontestablement le droit à l'appellation. » « Mais, ripos-

taient les vignerons de la région délimitée en 1908, la loi du 6 mai 1919, dans son article 1er, permet de faire interdire l'emploi qui serait fait d'une appellation *contrairement à l'origine du produit ou à des usages locaux, loyaux et constants*. Si les vignerons de l'Aube peuvent invoquer leur situation géographique, nous sommes, par contre, autorisés à prouver qu'il n'est pas conforme aux usages locaux, loyaux et constants, de vendre les vins de l'Aube sous le nom de Champagne. Il y a l'ancienne province de Champagne et il y a la région produisant les vins fameux de Champagne. Les limites de l'une ne coïncident pas forcément avec celles de l'autre. » La Cour d'Appel de Paris, dans des arrêts retentissants du 16 février 1923, avait déclaré, conformément à une thèse déjà admise par les tribunaux de l'Aube, que les « usages » n'étaient pas ici en cause, du moins pour la majeure partie du département, car l'origine géographique était, à elle seule, suffisante pour conférer aux produits possédant cette origine le droit à l'appellation Champagne. Les communes formant le département de l'Aube faisaient, en effet, partie de l'ancienne province de Champagne, telle qu'elle se comportait en 1789, sauf les sept communes d'Avirey-Lingey, de Balnot, de Buxeuil, de Buxières, de Landreville, de Loches et de Viviers. Ces dernières auraient pu, néanmoins, avoir le droit à l'appellation Champagne. Ce droit aurait trouvé son fondement dans des usages locaux, loyaux et constants permettant de vendre les vins récoltés dans cette partie de l'Aube avec l'appellation Champagne. Mais la preuve de l'existence de ces usages n'avait pas été faite, déclarait la Cour d'Appel de Paris.

Ce sont ces constatations de fait, c'est cette interprétation juridique que la Chambre civile de la Cour de Cassation vient d'approuver dans des arrêts des 26 et 27 mai 1925.

Si l'importance des décisions intervenues est très grande par le retentissement que celles-ci auront sur la vie économique et les rapports sociaux dans les régions intéressées, elle ne l'est pas moins par l'influence qu'elles sont susceptibles d'exercer sur l'application de la loi protectrice des appellations d'origine. Dire que les « usages locaux, loyaux et constants » ne sont mentionnés à l'article 1er de cette loi que pour servir à la détermination de l' « aire géographique de production », en permettant d'étendre les limites de la région dont le nom est employé comme appellation d'origine ou de reconnaître à un ensemble de communes ou parties de communes le droit de faire usage du nom de l'une d'entre elles, n'est-ce pas, en effet, réduire à la seule délimitation des régions productrices l'œuvre de définition des appellations d'origine dévolue aux tribunaux ? N'est-ce pas s'opposer à la constatation par ceux-ci de certaines règles de production (plantation en coteau, utilisation de certains cépages, par exemple) qu'il est cependant essentiel de faire respecter, si l'on veut conserver à nos vins de crus leur réputation, à nos appellations leur renommée ?

La conclusion naturelle de cette brève étude paraît donc être le rappel du texte d'un projet tendant à compléter la loi de 1919, qui fut proposé au groupe viticole de la Chambre par M. Capus, ancien Ministre de l'Agriculture, qui fut accepté et légèrement amendé par ce groupe parlementaire, adopté par la Com-

mission des Grands Crus et par la Commission interministérielle de la Viticulture, et qui semble répondre exactement aux exigences de la situation créée par les arrêts récents de la Cour suprême. Il s'intercalerait entre l'alinéa 1 et l'alinéa 2 de l'article 1er et il est ainsi conçu :

« L'appellation d'origine d'une commune, partie de commune ou région ne peut être appliquée qu'aux produits obtenus conformément aux usages locaux, loyaux et constants de cette commune ou région. Pour les vins, il sera tenu compte, notamment, des usages relatifs à la nature des sols et à l'encépagement. »

Jean-Ch. Leroy.

ACTUALITÉS

Nécrologie : Ernest Maroger (P. V. et P. M.). — Situation viticole dans le Loir-et-Cher (B. F.). — Situation viticole dans la région des grands vins blancs de Bordeaux (Georges Bord). — Situation viticole dans la Haute-Garonne (G. Héron). — La crise viticole : Vœu du Conseil général du Gard. — Les vins anormaux : lettre de M.-L. Méjean au ministre de l'Agriculture. — Le régime de l'alcool naturel : un accord heureux entre les producteurs d'alcool de vin et de cidre (C. G. V.).

Nécrologie. — Ernest Maroger. — Nous avons appris avec une grande peine la mort de notre excellent collaborateur et ami, M. Ernest Maroger, propriétaire à Livières, Président de l'Office départemental agricole du Gard.

Ernest Maroger

C'est un viticulteur d'élite qui disparaît, laissant une œuvre remarquable, son beau domaine de Calvisson où d'innombrables adeptes ont été apprécier

les bienfaits de la nouvelle méthode de culture et de taille des vignes qui gardera son nom. Son ouvrage « La Goutte d'eau », dans lequel il avait mis le meilleur de lui-même, où son désir d'être utile à tous les viticulteurs se manifeste à chaque page, restera comme une belle action, témoignant de son amour du progrès, de sa hauteur de vues et d'un altruisme trop rare à notre époque. L'œuvre à laquelle il a consacré ses derniers moments ne tombera pas dans l'oubli. Ses amis et ses disciples sauront la faire vivre, comme ils sauront garder la mémoire du parfait viticulteur qui n'est plus. Que Mme Maroger et ses trois fils veuillent bien trouver ici l'expression émue de notre respectueuse sympathie. P. V. ET P. M.

Situation viticole dans le Loir-et-Cher. — Mauvaise préparation pour la majorité des récoltes : telle est la note actuelle. En effet, à un hiver pluvieux, sans gelée, a succédé un printemps humide et orageux avec de rares journées de soleil. Ce sont là, sans contredit, très mauvaises conditions pour la culture ; aussi les primeurs sont rares et sans saveur. Et la vigne souffre beaucoup de cette anomalie des conditions météorologiques. Elle est très en retard et dans maintes régions à sol argileux, où la façon d'hiver n'a pas pu être faite, les herbes ont envahi le terrain, ce qui constitue un milieu très propice aux maladies cryptomagiques. Quelques taches de Mildiou sont d'ailleurs déjà signalées, et les viticulteurs prudents procèdent au premier sulfatage. Dans quelques localités, la grêle a causé des dégâts, et l'humidité persistante détermine la coulure des grappes chez certains cépages rouges, notamment le Cot.

La perspective n'apparaît donc pas telle pour la récolte 1925, à moins d'événements tout à fait imprévus après la floraison. Et cependant les transactions commerciales sont toujours en sommeil.

Espérons toutefois pour le bien de la viticulture loir-et-chérienne que des jours meilleurs viendront dissiper les nuages de ce sombre tableau. — B. F.

Situation viticole dans la région des grands vins blancs de Bordeaux. — Il est toujours périlleux de faire des pronostics.

A la fin du mois de mai, la végétation de la vigne se présentait très mal : contrariée par les intempéries qui se sont succédé tout le long des mois d'avril et de mai, elle était en retard d'un bon mois. On ne prévoyait la floraison qu'en juillet et les vendanges que dans l'arrière-saison.

Le débourrement très tardif avait épargné la gelée ; mais de fréquents orages, provoquant quelques chutes de grêle, contribuaient au refroidissement de la température, plaçant périodiquement la plante en état de réceptivité vis-à-vis des cryptogames. De plus, on redoutait l'influence des fortes chaleurs survenant sur la fleur et engendrant fatalement une coulure intense.

Une semaine de très beau temps a suffi pour modifier l'aspect du vignoble, qui a déjà regagné une bonne partie de son retard. Les « mannes » — dont la sortie a été moins abondante que la précédente, quoique suffisante — s'allongent et évoluent normalement. Dans les vignes bien tenues, on n'a pas encore constaté de maladies ; toutefois, il y a eu une invasion de Black-Rot dans les foyers mal traités et l'Oïdium, favorisé par les brouillards du matin, réclame un prompt soufrage.

Le marché des vins est languissant, car les cours sont élevés et bien fermement tenus. Dans le pays de Sauternes, il n'y a plus que les vins de 1924 qui ne soient pas entièrement passés entre les mains du commerce. Encore des achats de vins nouveaux ont-ils été ébauchés dans les crus classés. Plusieurs premiers crus ont obtenu le prix de 12.000 francs le tonneau et un deuxième cru de Barsac, particulièrement réussi, 10.000 francs.

A Sainte-Croix-du-Mont et surtout à Loupiac, il reste encore quelques crus bourgeois de 1923 qui se traitent entre 5.000 et 6.000 francs le tonneau. Ce sont des prix rémunérateurs, mais justifiés par l'élévation des frais d'une culture soignée exigeant un personnel nombreux et spécialisé. — GEORGES BORD.

Situation viticole dans la Haute-Garonne. — L'aspect des vignes en Haute-Garonne est fort joli, cependant la végétation est en retard d'environ vingt jours ; il y a eu un refoulement de sève au début de la végétation, ce qui est toujours nuisible à la vigne ; cependant avec le beau temps et quelques journées de chaleur, vers le 20 mai, la végétation semble avoir repris son équilibre et vers le 23 mai, presque tous les bourgeons étaient poussés et montraient leurs mannes, cependant quelques bourgeons encore étaient en retard ; en réalité, il y a moins de raisins de naissance que l'an dernier, cependant si tous ceux qui se montrent aujourd'hui arrivaient à bon port, on pourrait escompter avoir une récolte abondante ; à cette époque, on est loin de la coupe aux lèvres.

La vigne au départ de la végétation est menacée par une foule d'ennemis ; cette année, c'est plus qu'une menace, c'est une attaque de Mildiou qui ne laisse pas que de beaucoup inquiéter les viticulteurs.

Nous sommes arrivés difficilement à convaincre un petit nombre seulement de viticulteurs de l'importance qu'il y a à procéder de très bonne heure à des traitements cupriques préventifs. Chacun considère que la végétation est très peu avancée, que le traitement ne sera pas terminé qu'il conviendra d'en faire un second en raison de la vitesse avec laquelle les pampres allongent ; souvent je fais procéder dans mon vignoble au deuxième traitement, alors que les voisins commencent à peine le premier. Lorsque nous arrivons au même résultat, on ne manque pas de plaisanter et critiquer mes craintes exagérées, mais lorsque, comme cette année, on n'est plus à temps pour enrayer le mal, on fait un douloureux mea culpa.

Je ne sais encore quelle sera l'importance du désastre ; les orages fréquents et la chaleur accablante qui précède et suit les averses explique très bien ces attaques que nous avons déjà constatées.

Il est difficile actuellement de déterminer l'importance du désastre, il en est qui n'ont pas encore procédé au premier traitement, il est vraisemblable que ceux-là arriveront trop tardivement, cependant beaucoup sont prévenus, et les commandes de sulfate de cuivre qui parviennent à notre coopérative ont brusquement dépassé le chiffre de celles faites en 1924 à la même époque.

Comme ces bruits se répandent vite, les courtiers s'agitent, les viticulteurs, qui étaient sur le point de céder, reprennent un peu confiance, il serait à souhaiter que cette confiance se maintienne, car les cours des vins étaient descendus au-dessous du prix de revient.

Naturellement, pour beaucoup, ce sont les hybrides qui sont la cause non du Mildiou, mais de cette insécurité des cours, on exagère à la fois le danger de leur grosse production, et la médiocrité de leurs vins.

Mettant les choses au point, ces grosses productions que l'on annonce, *plus de 100 hect. à l'hectare*, ressemblent à ces grasses productions d'Aramons dans le Midi de 200 à 300 hectolitres, ce sont des exceptions très localisées; quant à la qualité de leurs vins, il est des numéros avec lesquels on peut faire de bien bons vins capables de plaire au consommateur ; sans doute il y a de mauvais vins d'hybrides comme il y a de mauvais vins de viniféras, si tous les viticulteurs étaient avisés, ils ne produiraient que de bons vins et éviteraient d'en surproduire et dans ce cas l'hybride leur rendrait service, car il va sans dire qu'il n'est pas question de Mildiou avec les hybrides. G. Héron,

Président du Syndicat (H.-G.)

Les vins anormaux. — M. L. Mejan, sénateur du Gard, vient d'adresser la lettre suivante au Ministre de l'Agriculture :

« J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien mettre d'urgence à l'étude, une réforme réclamée par plusieurs Syndicats régionaux de vignerons et par le Syndicat méridional des vins et spiritueux en gros.

« Il n'est pas douteux qu'elle sauvegarderait, très utilement, les intérêts des consommateurs et qu'elle doit être envisagée parmi celles dont peut dépendre le salut de la Viticulture, et que la loi met en votre pouvoir.

« La loi du 1er août 1905 contient, en effet, les dispositions suivantes :

« Art. II. — Il sera statué, par des règlements d'administration publique, sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi ; notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons...

« 2° Les caractères qui les rendent impropres à la consommation...

« Jusqu'à présent, aucune disposition réglementaire n'est intervenue au sujet des vins anormaux.

« Dans la situation actuelle, il importerait que la Commission permanente interministérielle, prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 31 juillet 1906, chargée de l'examen des questions d'ordre scientifique (dérivant de la loi du 1er août 1905), fût invitée, par vous, à procéder immédiatement à cette étude.

« Elle déterminerait la nature des anomalies qui doivent faire considérer certains vins comme anormaux, et, sur son avis, un règlement d'administration publique déclarerait impropres à la consommation les vins ainsi caractérisés.

« En l'absence d'un pareil règlement, le Service des Fraudes est impuissant à l'égard de ces vins, qui constituent une boisson indésirable et dont la vente est une des causes de l'avilissement des prix.

« Ce règlement pourra, seul, rendre efficace les prescriptions de votre circulaire du 11 mai dernier.

« Cette œuvre comblera enfin une lacune grave de la réglementation actuelle et c'est avec confiance que les viticulteurs l'attendent de vous. — L. Mejan, *sénateur du Gard.*

Le régime de l'Alcool naturel. — Un accord heureux entre les producteurs d'alcool de vin et de cidre. — Après la réunion du 12 février dernier, au siège social de la V.G.V., à Narbonne, des délégués de tous les groupements agricoles et commerciaux des régions du Midi et du Sud-Est, après l'accord intervenu à Paris entre les mandataires de ceux-ci et les représentants autorisés des producteurs d'alcool de cidre sur la répartition des deux sources d'alcool naturel pour la consommation de bouche, il restait encore à trancher la question de savoir si pour les mutages et vinages on devait exiger l'alcool provenant de la distillation exclusive du vin ou provenant de la distillation aussi bien des sous-produits de la vigne que du vin lui-même.

C'est pour prendre une décision définitive sur cette question que les mêmes groupements se sont réunis à Narbonne, le 2 juin, au siège de la C. G. V., sous la présidence de M. le colonel Mirepoix.

Une longue discussion s'est établie où chaque partie intéressée a, tour à tour, fait valoir ses desiderata et ses craintes à l'égard de telle ou telle solution. Les délégués des associations ont enfin abouti à un accord unanime sur les conclusions légèrement modifiées du rapport présenté par M. Henri Carcassonne, Président du Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales .

Les conclusions adoptées sont les suivantes :

Etant entendu qu'il sera tenu compte des stocks d'alcool naturel existant :

1° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) au-dessous de cinq millions d'hectolitres, les muteurs pourront employer n'importe quel alcool, même d'industrie ;

2° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) de 55 à 70 millions d'hectolitres, les muteurs devront obligatoirement avoir recours aux alcools de vin ou de sous-produits de la vigne ;

3° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) au-dessus de 70 millions, les muteurs ne pourront employer que les seuls alcools de vin.

Cet accord entre producteurs, distillateurs et bouilleurs de profession d'une part et muteurs, fabricants de vin de liqueur et d'apéritifs à base de vin, d'autre part, venant après celui de Paris qui vient d'être ratifié par l'assemblée générale du Syndicat national des cidres, est de nature à donner satisfaction à tous les intérêts du Midi viticole et l'Ouest cidricole. — C. G. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 135 à 150 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 210 à 290 francs. Gros plant 1924, de 90 à 100 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 3 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Vins rouges de 3 fr. 50 à 6 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (8 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 43 à 55 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à 400 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 225 à 230 fr.

Montpellier (9 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 43 à 57 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 380 à 400 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 230 à 235 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 465 fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (12 juin). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 45 à 48 francs ; de 9°, de 49 à 51 francs ; de 10°, de 51 à 54 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 400 à 405 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, 390 fr. à 400 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 240 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (6 juin). — Vins rouges de 8 à 9°, de 44 à 50 fr. ; de 10 à 11°, de 50 à 58 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 juin 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 54 à 67 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (13 juin). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 45 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (6 juin). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 44 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 4 fr. 50 le degré.

Brignoles (3 juin). — Situation générale toujours calme, la cotation est à 5 francs le degré environ pour des vins courants.

Il y a quelques demandes en vins blancs et Jacquez.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 146 fr. ; orges, 100 fr. à 108 fr. ; escourgeons, 105 fr. à 112 fr. ; maïs, 97 à 112 fr. ; seigle, 105 fr. à 113 fr. ; sarrasin, 95 fr. 00 à 99 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 97 fr. 00 à 103 fr On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 68. — Buenos-Ayres, 110 fr. 47. — Chicago, 125 fr. 61. — Sons, 60 fr. 00 à 85 fr. 00.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 francs ; jaune commune, 58 à 62 fr. ; Saucisse rouge, de 65 à 76 francs ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 125 à 155 fr. ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 125 à 155 fr. ; foin, 175 à 210 fr. ; luzerne, 200 à 250 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 106 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 89 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 85 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 400 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 204 fr. 50 à 205 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 30 à 16 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 12 fr. 80. — Moutons, 2 fr. 50 à 21 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 80 à 12 fr. 20.

Crème de tartre 465 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 900 fr. — Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 15 à 35 fr. le 100. — Amandes vertes, de 180 à 400 fr. — Cerises Midi, de 300 à 800 fr. — Fraises de Carpentras, de 300 à 450 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail : 400 à 800 fr. — Champignons, 500 à 1.814 fr. — Choux-fleurs : de 110 à 225 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 300 à 600 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 50 à 200 fr. — Oranges d'Espagne, de 350 à 420 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 francs. — Pois verts Midi, de 50 à 80 francs. — Asperges de 100 à 400 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 7 mai au samedi 13 juin 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	29 »	16 »	22. 5	»
Lundi.....	28 »	14 »	21 »	»
Mardi.....	26 »	12 »	19 »	»
Mercredi..	28 »	15 »	21. 5	»
Jeudi.....	29 »	15 »	22 »	»
Vendredi..	28 »	16 »	22 »	»
Samedi....	37 »	16 »	26. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	27 »	9 »	18 »	»
Lundi.....	25 »	9 »	17 »	»
Mardi.....	26 »	9 »	17. 5	»
Mercredi..	26 »	13 »	19. 5	»
Jeudi.....	27 »	12 »	19. 5	»
Vendredi..	29 »	11 »	20 »	»
Samedi....	32 »	14 »	23 »	»
LYON				
Dimanche.	30 »	15 »	22. 5	»
Lundi.....	» »	15 »	» »	»
Mardi.....	28 »	17 »	22. 5	»
Mercredi..	27 »	12 »	19. 5	»
Jeudi.....	28 »	11 »	19. 5	»
Vendredi..	30 »	15 »	22. 5	»
Samedi....	32 »	15 »	23. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	30 »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	15 »	» »	»
Mardi.....	» »	15 »	» »	»
Mercredi..	21 »	16 »	18. 5	»
Jeudi.....	» »	16 »	» »	»
Vendredi..	31 »	17 »	24 »	»
Samedi....	30 »	16 »	23 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
.... 7....	» »	14 »	» »	»
.... 8....	» »	12 »	» »	»
.... 9	» »	15 »	» »	»
... 10....	» »	16 »	» »	»
....11....	26 »	13 »	19. 5	»
....12....	29 »	16 »	22. 5	»
....13....	33 »	18 »	25. 5	»
MONTPELLIER				
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	» »	15 »	» »	»
.... 9....	» »	15 »	» »	»
....10....	» »	» »	» »	»
....11....	» »	19 »	» »	»
....12....	» »	19 »	» »	»
....13....	29 »	19 »	24 »	»
BORDEAUX				
.... 7....	» »	16 »	» »	2
.... 8....	» »	15 »	» »	»
.... 9....	29 »	15 »	22 »	»
....10....	14 »	» »	» »	14
....11....	28 »	13 »	20. 5	»
....12....	31 »	13 »	22 »	»
....13....	33 »	16 »	20. 5	»
NANTES				
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	30 »	» »	» »	»
.... 9....	28 »	13 »	20. 5	»
....10....	30 »	14 »	22 »	»
....11....	29 »	18 »	23. 5	»
....12....	31 »	15 »	23 »	»
....13....	30 »	15 »	22. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.